

contar con la habilitación de la Sede Central o Filial de la cual se presenta como anexa.

Las sedes anexas únicamente podrán desarrollar los cursos que previamente fueron habilitados para la Sede Central o Filial de la cual son anexos. El plazo de habilitación coincidirá con la habilitación de la Sede Central o Filial y su dictamen hará mención a los cursos autorizados para ser ofrecidos por ella.

Artículo 21.- (Nuevos Cursos). Se consideran nuevos cursos aquellos regulados por la Dirección de Educación que no se encuentra/n dentro de la habilitación de la Escuela.

Para solicitar la autorización para desarrollar nuevos cursos la Escuela deberá contar con la habilitación y presentar planes analíticos y cronogramas del curso solicitado, el equipo docente, el campo práctico y demás información que a tales efectos requiera el Ministerio de Educación y Cultura.

Artículo 22.- (Requisitos de ingreso). Facúltase al Ministerio de Educación y Cultura a controlar el efectivo cumplimiento del requisito de ingreso establecido en los planes de estudio de cada curso.

Artículo 23.- (Certificaciones). El Ministerio de Educación y Cultura registrará los certificados expedidos por las Escuelas Privadas de Enfermería que cuenten con la habilitación vigente.

Artículo 24.- (Registro de certificaciones). Para el registro de dichos certificados, las Escuelas deberán presentar nómina de alumnos egresados, certificados de estudio visados por el Área de Escuelas Habilitadas de Enfermería, actas, escolaridades y certificados originales.

Artículo 25.- (Documentación estudiantil). Las Escuelas deberán archivar en distintos soportes (papel y electrónico) la documentación de cada estudiante que se detalla a continuación: legajo estudiantil (Documento de Identidad, Documentación que acredite el requisito de ingreso y Escolaridad), Actas, Reválida y Ficha Estudiantil.

Artículo 26.- (Resguardo de la documentación estudiantil). A los efectos de asegurar la existencia y buena organización de la documentación estudiantil referida en el anterior artículo, y sus respectivos respaldos cada Escuela deberá crear una unidad organizacional específica. La documentación señalada en el Artículo 25.- y toda otra información que sea requerida sobre el funcionamiento y/o gestión de la escuela, deberá estar a disposición del Ministerio de Educación y Cultura a fin de realizar los controles y seguimientos establecidos por la normativa.

Artículo 27.- (Exámenes). La convocatoria e integración de Mesas Examinadoras y sondeo al inicio de cada curso sobre conocimientos previos del alumnado deberá contar con autorización previa del Ministerio de Educación y Cultura como responsable de la supervisión y control, el que podrá enviar sus delegados a las instancias que estime conveniente.

Artículo 28.- (Convocatoria a los cursos). La promoción y publicidad de los cursos en cualquier medio, que se dicten en las Escuelas Privadas de Enfermería, podrá realizarse una vez iniciado el trámite de solicitud de habilitación haciendo referencia clara a la etapa del proceso en el cual se encuentra dicho trámite en el Ministerio de Educación y Cultura.

Artículo 29.- (Aranceles). Establécese para el cobro de diversas tramitaciones efectuadas ante el Ministerio de Educación y Cultura por las Escuelas Habilitadas de Enfermería los siguientes aranceles, los que quedarán fijados en Unidades Reajustables del Banco Hipotecario del Uruguay creadas por el Artículo 38 de la Ley N° 13.728 de 17 de diciembre de 1968:

- * Solicitud de habilitación de creación de una Escuela Privada de Enfermería, 10 UR.
- * Solicitud de habilitación de creación de una Filial o Anexo, 5 UR.

* Comienzo de cada Curso en las Escuelas Privadas de Enfermería:

* Revisión Administrativa de documentación de aspirantes a ingreso 1 UR por cada aspirante.

* Expedición de certificados y/o duplicados 0.5 UR.

Artículo 30.- (Revocabilidad de la habilitación). El Ministerio de Educación y Cultura podrá proceder a la revocación de la habilitación otorgada por apartamiento relevante de las condiciones originales por las que se otorgó la misma, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 2 del Decreto 90/006 de fecha 22 de marzo de 2006 previo informe de la Comisión Asesora Especial. La revocación puede recaer sobre la actividad global de la institución, filial/es, anexo/s o en uno o más cursos.

Artículo 31.- (Sanciones). El Ministerio de Educación y Cultura sancionará el incumplimiento de lo dispuesto en el presente Decreto, de acuerdo a la entidad de la falta cometida, con multas que van de 10 a 100 UR, pudiendo disponer la clausura del establecimiento.

Artículo 32.- (Vigencia). El presente Decreto entrará en vigencia a partir de los noventa (90) días de adoptado. Los Decretos N° 356/996, 328/998 y 57/2000 de fecha 10 de setiembre de 1996, 10 de noviembre de 1998 y 15 de febrero de 2000 respectivamente, quedarán derogados con la entrada en vigencia del presente decreto. Los mismos serán de aplicación a todas las solicitudes en trámite, a la fecha de entrada en vigencia del presente Decreto y hasta que las solicitudes de habilitación sean resueltas.

Artículo 33.- (Transitoria). Las Escuelas Privadas de Enfermería existentes a la fecha de vigencia del presente Decreto y que no se adecuen a lo dispuesto por el mismo dispondrán de un plazo máximo de 180 días para regularizar su situación ante el Ministerio de Educación y Cultura

Artículo 34.- Comuníquese a la Dirección de Educación y Área de Escuelas Habilitadas del Ministerio de Educación y Cultura, al Ministerio de Salud Pública, a las Facultades de Enfermería, Química y Medicina (EUTM) de la Universidad de la República, publíquese, etc. Electr. 4719/014

JOSÉ MUJICA, Presidente de la República; RICARDO EHRlich.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

4

Decreto 368/014

Modifícanse los artículos que se especifican de la Sección 3, del Capítulo 18, Productos de Galletería, del Reglamento Bromatológico Nacional.

(2.050*R)

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

Montevideo, 16 de Diciembre de 2014

VISTO: el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto 315/994 del 5 de julio de 1994;

RESULTANDO: I) que en los Artículos 18.3.27 al 18.3.35 de la Sección 3 del Capítulo 18, Alimentos Farináceos, se establecen las definiciones y parámetros que deben cumplir los Productos de Galletería;

II) que se han promovido gestiones a efecto de modificar dichos Artículos;

CONSIDERANDO: I) que el Departamento de Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios de la División Evaluación Sanitaria ha

solicitado la modificación proyectada y la misma ha sido avalada por la División Normas Sanitarias del Ministerio de Salud Pública;

II) que han participado diferentes Sectores de producción de galletería, CIALI (Cámara Industrial de Alimentos) y CIPU (Centro de Industriales Panaderos del Uruguay), Laboratorio Tecnológico de Uruguay (LATU), Departamento de Alimentos, Cosméticos, Domisanitarios y otros de Evaluación Sanitaria y la División Normas e Investigación de la referida Secretaría de Estado;

III) que se ha cumplido con el plazo de 60 (sesenta) días en consulta pública para el presente proyecto de Decreto;

IV) que la actualización de la normativa, contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial entre países, circunstancia que beneficia el comercio interior y exterior de nuestro País;

V) que la Dirección General de la Salud, su Asesoría Letrada y las Divisiones Evaluación Sanitaria y Normas e Investigación del Ministerio de Salud Pública, no formulan objeciones a lo solicitado,

ATENTO: a lo precedentemente expuesto y a lo preceptuado por los Artículos 1º y siguientes de la Ley Nº 9202 de 12 de enero de 1934 y concordantes;

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1º.- Modifícanse los artículos 18.3.27; 18.3.28; 18.3.29; 18.3.30; 18.3.31; 18.3.32; 18.3.33; 18.3.34 y 18.3.35 de la Sección 3, del Capítulo 18, Productos de Galletería, del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo Nº 315/94 de 5 de julio de 1994, los que quedarán redactados de la siguiente forma:

CAPÍTULO 18 **SECCION 3**

DEFINICIONES PARA PRODUCTOS DE GALLETERÍA

18.3.27 Galleta.-

Es el producto elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina y agua, con o sin grasas y/o aceites comestibles, agentes leudantes, adicionadas o no de sal y/o azúcar y otros ingredientes autorizados, que se somete a un proceso de amasado, cortado con moldes apropiados y horneado, obteniéndose un producto de presentación variada caracterizado por su bajo contenido en agua.

18.3.28 Tipos de galleta:

18.3.28.1. - Galleta marina o marinera: es aquella elaborada con harina de trigo, agua, grasa y/o aceite comestible, adicionada o no de sal. El contenido de grasa y/o aceite debe estar entre 0 y 5% sobre el total de harina.

18.3.28.2.- Galleta malteada: es aquella que dentro de sus ingredientes tiene adicionado extracto de malta o harina de malta para darle sabor y color característico.

18.3.28.3.- Galleta hojaldrada o de hojaldre: es aquella que se elabora con masa de hojaldre. La masa de hojaldre es la que se obtiene por superposición de capas muy finas alternadas de masa y otros ingredientes como manteca, grasa y/o aceite comestible entre otros, que funciona como separador de pliegues y láminas. Puede contener agente leudante para mejorar el hojaldrado.

18.3.28.4.- Galleta con: frutos secos, cereales, cacao, queso deshidratado, frutas deshidratadas, u otros ingredientes autorizados. Es aquella galleta, que tiene en su composición un ingrediente o combinación de ingredientes que la hace diferenciarse de las demás galletas. Dicho ingrediente deberá estar presente en un mínimo de 5% calculado sobre el total de harina. En el caso de galletas con especias, el porcentaje puede ser inferior al 5%.

18.3.28.5.- Galleta con salvado: es aquella que se elabora con harina de trigo y con salvado de trigo en las proporciones indicadas en la tabla del punto 18.3.34.

18.3.28.6.- Galleta con harina integral: es aquella que se elaborada con harina de trigo y con harina integral en las proporciones indicadas en la tabla del punto 18.3.34.

18.3.28.7.- Galleta de ...: es aquella elaborada con harina de cereales diferente a la harina de trigo, exclusivamente y otros ingredientes autorizados. Su denominación debe corresponder al tipo de harina que se utilice.

18.3.28.8.- Galleta cracker. es aquella elaborada con harina de trigo, grasa y/o aceite comestible con o sin sal, generalmente sin azúcar, fermentada con levadura seca o fresca. La acción combinada de la modificación proteica de la harina, producida por la fermentación y la película producida al laminar la masa, da lugar a las características de estas galletas escamosas y vesiculadas.

18.3.28.9.- Galleta al agua: es aquella elaborada con harina de trigo, grasa y/o aceite comestible, con o sin sal, fermentada con levadura fresca o seca. Estas galletas presentan un mayor número de capas de laminado que una galleta cracker lo que le otorga una textura más aireada. Poseen un contenido máximo de materia grasa del 15% en base de harina.

18.3.29.- Grisin: es el producto obtenido por cocción de una masa de harina, agua no superior al 10%, grasa y/o aceite comestible, con o sin sal, elaborada mecánicamente que puede ser fermentada con agente leudante o no fermentada con la inclusión de leudante químico, con o sin concentrado de malta con o sin azúcar y otros ingredientes autorizados. Se presenta en forma de cilindro delgado de diferente espesor con escasa miga de aspecto quebradizo.

18.3.29.1.- Se pueden distinguir diferentes tipos de grisin según sus ingredientes de acuerdo a los criterios o clasificación del Artículo 18.3.34.

18.3.29.1.1.- Grisin malteado: es el elaborado con harina de trigo y adicionado de extracto de malta o harina de malta.

18.3.29.1.2.- Grisin con harina integral: es el elaborado con harina de trigo y harina integral.

18.3.29.1.3.- Grisin con salvado: es el elaborado con harina de trigo y salvado.

18.3.29.2.- Grisin con: cereales, queso deshidratado u otros ingredientes, autorizados. Es aquel grisin que tiene en su composición un ingrediente o combinación de ingredientes que lo hace diferenciarse de los demás grisines. Dicho ingrediente deberá estar presente en un mínimo de 5% calculado sobre el total de harina.

18.3.30- Galletita: es el producto de forma variada obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina de trigo u otras, o sus mezclas, con o sin agentes químicos o levaduras autorizados, agua, grasa y/o aceite comestible, sal y/o azúcares. Pueden agregarse miel, huevo, leche, fruta deshidratada, frutos secos, queso, trozos de chocolate, sal, u otros ingredientes autorizados. La misma podrá ser dulce o salada, adicionada o no de sal, rellena, bañada u otra variante siempre que esté dentro de lo establecido en su conjunto en este Reglamento. Para denominarla galletita con, deberá cumplir con los criterios establecidos en el artículo 18.3.28.4.

18.3.30.1.- Galletita rellena: es aquella que se compone de dos o más galletitas o tapas individuales unidas entre sí por medio de preparaciones o sustancias alimenticias (relleno). Podrá estar total o parcialmente revestida por cobertura o baño de repostería. La humedad en el producto terminado tendrá valores característicos según el artículo 18.3.35. **18.3.31.- Galletita de ...:** es la galletita elaborada sólo con harina de cereales diferente a la harina de trigo, exclusivamente y otros ingredientes autorizados. Su denominación debe corresponder al tipo de harina que se utilice.

18.3.31.1.- Galletita de arroz: es aquella elaborada con harina de arroz, agua y aceite comestible con o sin sal, fermentada con leudantes químicos, con o sin azúcar e ingredientes autorizados. Puede contener harina o fécula de maíz o maltodextrinas y ser dulces o saladas.

18.3.31.2.- Galleta o Galletita de arroz integral: es la elaborada por una extrusión del grano entero de arroz integral y otros ingredientes autorizados.

18.3.31.3.- Galleta o Galletita de arroz con: es aquella galleta o galletita de arroz que cumple con los criterios establecidos en el artículo 18.3.28.4. Podrán ser adicionadas de otros cereales siempre que éstos sean libres de gluten.

18.3.32.- Oblea o waffle: es el producto obtenido por calentamiento rápido entre dos láminas metálicas o en moldes apropiados de una masa batida elaborada con harina, almidón o fécula de maíz, agua, grasa comestible o manteca, azúcar y sal. Puede contener o no levadura o leudante químico, miel, leche en polvo, huevo y otros ingredientes autorizados.

18.3.32.1.- Las obleas o waffles: se pueden presentar en piezas de forma geométrica más o menos regulares, aisladas o unidas entre sí por medio de preparaciones o sustancias alimenticias (relenos) y podrán ser total o parcialmente revestidas por cobertura o baños de repostería.

18.3.32.2.- Las obleas o waffles en el producto terminado, tendrá valores de humedad característico según el tipo de oblea, establecido en el Artículo 18.3.35.

18.3.33 Alfajor: el alfajor consiste en la unión de dos o más tapas de masas batidas cocidas, elaboradas con harina de trigo y/o fécula o almidón de maíz, huevo, grasa y/o aceite comestible, leche, cacao, miel, agentes leudantes, azúcar y otros ingredientes autorizados. La unión de las tapas se realiza con sustancias alimenticias autorizadas (relleno).

18.3.33.1 Alfajor bañado: con esta denominación se entiende aquel que tenga una cobertura de sustancias alimenticias autorizadas que cubra más del 50% de la superficie total del producto.

18.3.33.2.- Alfajor de harina de arroz: es el alfajor definido en el Artículo 18.3.33 en el que las tapas son elaboradas con harinas de arroz.

Disposiciones particulares para productos de galletería

18.3.34. Los productos de galletería - galletas y Galletitas-grisines - cumplirán los siguientes requisitos:

Denominación	Ingrediente límite	Límite mínimo para el ingrediente (%)
Galleta	-	-
Galleta con salvado	salvado	5%.
Galleta con harina integral	harina integral	5%.
Grisín	-	-
Grisín con salvado	salvado	5%.
Grisín integral	harina integral	5%.
Galletitas	-	-
Galletitas con salvado	salvado	5%.
Galletitas con harina integral	harina integral	5%.

Cuando el producto de galletería contenga harina de trigo y harina integral o salvado de trigo el cálculo se tomará sobre la harina de trigo, tomando a la harina integral o al salvado como el ingrediente que la diferencia.

18.3.35.- Parámetros físico - químicos:

Parámetro	Producto	Máximo (%)
Humedad en el producto final	Galletas, galletitas, grissines y galletas/galletitas de arroz.	5
Humedad en el producto final	Alfajores	18
Humedad en el producto final	Obleas, waffles, masa de cucuruchos	3

Parámetro	Producto	Máximo a 25°C
aw en producto final	Alfajores	0.80
aw en producto final	Obleas, waffles, masa de cucuruchos	0.52

Artículo 2º.- El presente Decreto tendrá vigencia a partir de su publicación en el Diario Oficial.

Artículo 2.- Comuníquese. Publíquese.

JOSÉ MUJICA, Presidente de la República; SUSANA MUÑIZ; LUIS PORTO; ROBERTO KREIMERMAN.



5

Decreto 369/014

Adóptase la Resolución GMC N° 09/04 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la cual se aprobó la norma sobre "DEFINICIONES y GLOSARIO PARA PRODUCTOS DOMISANITARIOS (COMPLEMENTACIÓN DE LA RES. GMC N° 23/01)".

(2.051*R)

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

Montevideo, 16 de Diciembre de 2014

VISTO: la Resolución GMC N° 09/04 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

RESULTANDO: que por la misma se aprobó, el documento denominado "Definiciones y Glosario para Productos Domisanitarios (Complementación de la Res. GMC N° 23/01)";

CONSIDERANDO: I) que la armonización de las definiciones relativas a los productos domisanitarios, es necesaria y oportuna para garantizar la seguridad de los productos;

II) que según lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la estructura Institucional del MERCOSUR -Protocolo de Ouro Preto- aprobado por la Ley N° 16712 de 1° de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias, para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2° del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

IV) que la actualización planteada contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

V) que la citada actualización, elevada por la División Normas e Investigación del Ministerio de Salud Pública cuenta con la aprobación del Departamento Alimentos Cosméticos y Domisanitarios, de la División Evaluación Sanitaria de dicha Secretaría de Estado;

VI) que la Dirección General de la Salud, del Ministerio de Salud Pública, no realizan objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

ATENCIÓN: a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública - de 12 de enero de 1934 y concordantes;

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1º.- Adóptase la Resolución GMC N° 09/04 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se adjunta al presente Decreto como Anexo y forma parte integral del mismo, por la cual se aprobó la norma sobre "DEFINICIONES y GLOSARIO PARA PRODUCTOS DOMISANITARIOS (COMPLEMENTACIÓN DE LA RES. GMC N° 23/01)".

Artículo 2º.- Comuníquese, publíquese.
JOSÉ MUJICA, Presidente de la República; SUSANA MUÑIZ; LUIS ALMAGRO; ROBERTO KREIMERMAN.